



ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS EM CERVEJAS ARTESANAIS CASEIRAS PRODUZIDAS EM ARAGUARI- MG

SARAH EDUARDA LIRA MARQUES; MAHARA VIEIRA MIRANDA; MIRIAN RIBEIRO MOREIRA CARRIJO

Introdução: As cervejas artesanais têm tido uma grande procura para consumo nos últimos anos. Com isso, também aumentou o número de produtores e, entre eles, os produtores caseiros. Estes produtores fabricam suas cervejas em suas residências, e, por este motivo, pode-se gerar um produto fora dos padrões de qualidade. **Objetivos:** O objetivo do presente trabalho é realizar análises físico-químicas em cervejas artesanais caseiras, comercializadas e fabricadas na cidade de Araguari- MG. **Metodologia:** Foram usadas 4 amostras de cervejas, de produtores distintos da cidade de Araguari, que foram nomeadas de C1, C2, C3 e C4. Realizaram-se análises físico químicas para verificar a qualidade estabelecido pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), e características conforme a Beer Judge Certification Program (BJCP). As cervejas foram analisadas em duas garrafas com 3 repetições procedendo as avaliações de densidade, pH, acidez total, sólidos solúveis totais, e cor. **Resultados:** Através dos resultados obtidos para os parâmetros de pH, densidade, acidez total, sólidos solúveis totais (BRIX) e cor (EBC), a C1 apresentou, respectivamente: 4,70, 1009, 31,08 mEq/L, 5,3% e 20,8; C2: 4,78, 1002, 20,84 mEq/L, 5,3%, 9,4; C3: 4,44, 1002, 30,9 mEq/L, 5,1%, e 7,3; C4: 4,52, 1002, 30,02 mEq/L, 6,6% e 6,52. E a partir das informações obtidas nos rótulos, o ABV das amostras variaram entre 5 e 6,2%. **Discussão:** Os resultados apresentados ficaram dentro do limite aceitável para pH, acidez total, sólidos solúveis totais e ABV. Nas análises de densidade e cor houveram resultados fora dos padrões. Na análise de densidade, o resultado das amostras C2, C3 e C4 foi 1002, o que é abaixo do padrão estabelecido pelo MAPA (entre 1007 e 1022). E na análise de cor, de acordo com a BJCP todas as amostras apresentaram resultados fora dos padrões, sendo que, C1 está acima, e as restantes abaixo do padrão. **Conclusão:** Os resultados obtidos demonstraram que houveram cervejas fora de alguns padrões estabelecidos por órgãos reguladores. Com isso, vê-se importância da avaliação da qualidade das cervejas. Garantir que os padrões estabelecidos estejam de acordo traz para o consumidor a segurança de consumo, e traz para o produtor um produto de qualidade.

Palavras-chave: Análises físico-químicas, Cerveja, Controle de qualidade.